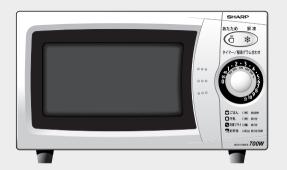
SHARP

◆数字が光って合わせやすい簡単タイマ-

◆うれしい省エネ設計

ドアを開けると電源が入り、 ドアを閉めると約30分間放置で電源が切れます。

家庭用「業務用として使用しないでください。



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。 この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。 で使用の前に、「安全上のご注意 |を必ずお読みください。 お読みになった後は、いつでも見ることができる所に必ず 保存してください。

取扱説明書 雷子レンジ

形名 **RE-T**

もくじ

| 安全上のご注意 2~4●各部のなまえ・付属品/お手入れ … 5●使える容器 6○で使用前の準備 7 |
|---|
| 操作方法 8~9 ・お使いの前に知っておいてください …8 ・あたため/解凍 9 加熱早見表 10~11 使いかたのポイント 12 |
| ● 保証とアフターサービス13● お客様ご相談窓口のご案内 …14● 故障かな?15● 保証書 |



| М | 定格電圧 | 100V | 定格周波数 | 50Hzまたは | t60Hz専用 | | 外形寸法(単位mm) | |
|----|-----------|------------------------|--------|---------|---------|-----|-----------------------|-------------|
| 7 | 定格消費電力 | 1,310W | 発振周波数 | 2,450 | DMHz | _ | | |
| X. | 高周波出力 | あたため700W※/解凍200W相当 | | | 啚 | | 面 | |
| • | 外形寸法 | 幅460mm・奥行375mm・高さ275mm | | | mm | | | q |
| | 加熱室有効寸法 | 幅300mm·奥行335mm·高さ200mm | | | | | | |
| | ターンテーブル直径 | 270mm | | | 1 | 370 | → 230 → | |
| | 質 量 | 50Hz:約12kg/60Hz:約11kg | | | | 100 | 230 | |
| | タイマー | 10分 | コードの長さ | 約1. | 4m | | ← 460 → | |
| | 区分名 | | Α | | 年間待 | 機 | 時消費電力量 | OkWh/年 |
| | 電子レンジ機 | 能の年間消費電力量 | 60.0kW | h/年 | 年間 | 消 | 費電力量 | 60.0kWh/年 |

- ※定格高周波出力700Wは、短時間高出力機能[15分間]であり、定格連続高周波出力は、500Wです。 500Wへは、自動的に切り換わります。
- ●年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。 区分名も法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容量の違いで分けています。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化します ので目安としてご覧ください。
- ●設置するときは、背面10cm以上、天面15cm以上、両側面4.5cm以上空間を設ける必要があります。
- ●ドアを閉めた状態で約30分経過すると、待機時の消費電力量は、OWとなります。
- ●長期運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

安全上のご注意 必ずお守りください

の数字は、主な説明のあるページを 示しています。

安全にお使いいただくために

このような使いかたをしないで ください

■ **卵**(殻付き卵やゆで卵、おでんの卵)を レンジ加勢すると爆発し、危険

衝撃でドアが開いたり、 丸皿が割れる ことがあります。

卵のレンジ加熱はしない

3 ~->

■ 加勢しすぎると 食品は発煙・発火します

> 飲み物は、取り出した瞬間に中身が 飛び出し(突沸)やけどをすることが あります。

必要以上に加熱しない 加熱早見表 (日安時間)

(10 <->)

■ 汚れている庫内で 加熱すると発煙・発火します

付着した食品カスや油が焦げて火花が 出たりします。

こまめにお手入れを

お手入れ (5 ページ)

この取扱説明書および商品には、安全にお使い いただくために、いろいろな表示をしています。 その表示を無視して、誤った取り扱いをするこ とによって生じる内容を次のように区分してい ます。内容をよく理解してから本文をお読みに なり、記載事項をお守りください。

危険 死亡または重傷を負うおそれが 高い内容を示しています。

★警告 死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

★ 注意 けがをしたり財産に損害を受ける おそれがある内容を示しています。

■お守りいただく内容の種類を次の表示で区分 しています。



絶対にしてはいけない「禁止」 内容を示しています。

必ず実施しなければいけない「強制」 内容を示しています。

▲ 6 降

高圧部品に触ると危険



●吸排気口や穴などに、ピンや針金などの 金属物や異物を入れない

感雷・けがや故障の原因になります。



●自分で絶対に分解・修理・改造をしない 感雷・火災・けがの原因になります。異物が入 った場合や修理は、お買いあげの販売店、また はお客様ご相談窓口にご連絡ください。 (14 ページ)

▲ 警告

子供だけで使わせない



動児の手の届く所で使わない 感電・やけど・けがをすることがあります。

定格周波数以外では使わない



● 定格周波数以外では使わない 火災・感電の原因となりますので、転居する際 に注意してください。(13ページ)

コンセントは単独で使う



■ 定格15Â以上・交流100Vのコンセントを単独で使う 他の器具と併用した分岐コンセント(延長コード)を使 うと、異常発熱し、発火や感電することがあります。

電源プラグやコードは、乱暴に扱わ ない 定期的にほごりを取り除く



- ●ゆるんだコンセントは使わない
 - ●傷んだコードや電源プラグは使わない ●傷付けたり、変形させない

加工する・高温部(排気口)に近付ける・無理に 曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物を のせる・挟み込むなどをすると、電源コードが 破損し、火災・感雷・ショートの原因になります。



- ●電源プラグは根元まで、確実に差し込む 発火の原因になります。
- 定期的に電源プラグに付いたほこりを、 乾いた布で拭き取る

ほこりがたまると、火災の原因になります。



●お手入れは、必ず電源プラグをコンセント から抜き、冷めてからおこなう。また、濡 れた手で抜き差ししない

感電・やけど・けがをすることがあります。



●電源プラグを抜くときは、電源コードを 持って引き抜かない

断線やスパークして、発火することがあります。



●長期間使用しないときは、電源プラグを 抜く

絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因になります。

▲ 警告



故障や漏雷のときに、感雷するおそれが あります。

アース線接続

アース端子付きコンセントがある場合

アース専用端子 15mm _/ DE

アース線先端の皮をむき. アース端子に確実に固定します。

アース端子付きコンセントがない場合

販売店または最寄りの電気工事店に. ご相談いただき、湿気のある場所に アース棒(別売り)を 打ち込むアース丁事 (口種接地丁事)をして ください。



ガス管や水道管、雷話や避雷針のアース 線には絶対に接続しないでください。

水気や湿気の多い所に設置する場合は、 お買いあげの販売店または、電気工事店に 依頼して、必ず アース工事(D種接地工事) をしてください。

湿気の多い場所

- 飲食店の厨房。
- ◆ 土間・コンクリート床。
- 酒・しょうゆなどの醸造、貯蔵所。

水気のある場所

アースとともに漏電しゃ断器も)設置してください。

- 八百屋・魚屋の洗い場など、水を扱う所。
- 水滴の飛び散る所。
- 地下室のように結露が起きやすい所。

※設置場所の変更やご転居の際には、必ず再度 アースの取り付けをおこなってください。

付属のアース線の長さが足りないときは、 導体径1.25mm²以上のものを、ご使用 ください。

熱に弱いものを近付けない



▶ たたみ・じゅうたん・テーブルクロス などの敷物の上に置いたり、カーテン などの燃えやすいものの近くに置かない

● スプレー缶を近付けない 引火や破裂したり敷物などは、変形・ 変色・反りの原因になります。

▲ 注章

卵(設付き卵やゆで卵)をレンジ加熱しない



) ゆで卵(おでんの卵など)の加熱や密閉 容器など完全に密閉されたものはレン ジ加熱しない。爆発し、大変危険です。 また、その衝撃によって、食器や丸皿 が割れることがあります。

※卵を加熱するときは、必ず割りほぐして ください。

安全な場所に設置する



● 丈夫で安定した場所に置く 騒音や振動、ガタ付きの原因になります。

壁との間をあけ、周りを密閉した 状能にしない

新鮮な空気で吸排気が十分にできるように. 天面・後面・両側面に開放空間を設ける。 製品のまわりにすきまがあっても、5面で 囲まれているところに設置しない。

■ 吸気口・排気口をふさがない 過熱して発火や故障することがあります。

消防法 基準適合





上記の記載寸法を離しても調理中の油や湯気が 混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることが あります。

- ●壁の汚れが気になる場合は、壁面にアルミ ホイルなどを貼ると、汚れを防ぐことがで きます。※製品本体に貼らないでください
- ●窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以 上離します。(それでも温度差によって割れ る場合があります)
- 熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排 気口が向き合うときは、熱変形するおそれ があるため、遠ざけてください。



● 蒸気や水のかかる所や火気の近くで 使わない

感電・漏電することがあります。

● 本体の上は、高温になるため、物を置 いたり、近付けない



● 製品本体が転倒・落下した場合は、外 部に損傷がなくても使用せず、点検を 依頼する

必ず実施

感電や電波漏れすることがあります。 落下を防ぐ、転倒防止用金具 「品番RK-TB1」(別売)

安全上のご注意

▲ 注章

食品や飲み物を加熱しすぎない



発煙・発火のおそれがあるので、様子を見な がら加熱します。

加熱早見表 (日安時間) 10 ページ

特に注意する食品

- 少量のものは、自動加熱を使わない (あんまん・パン・焼きいもなど)
- ●油が付いたもの (バター付きパン・フライものなど)
- ●水・お酒・コーヒー・牛乳(豆乳)他 飲み物は取り出すときに突然沸騰して飛び散 り(突沸)、やけどをすることがあります。 広口の容器に入れ、加熱前にスプーンなどで かき混ぜます。
- 無能分の多いもの (牛乳・牛クリーハなど)
- ■乳幼児のミルクは、仕上がり温度を確認 する。

加熱しすぎてしまったとき

そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出し てください。

加熱前に食品・容器を確認する



- ●膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、 切れ目や割れ目を入れる
- 殻が破裂して、やけどやけがをすることが あります。 ● びん・密封容器の栓やふたをはずす
- 容器が破裂して、やけどやけがをすることが あります。
- 加熱に合った容器を使う (6 ページ)



● 金属類やアルミホイルなどを使用して、 レンジ加熱しない

レトルト食品・金串・アルミケース・ アルミテープ等を加熱しない。

アルミテープ ※このクックブックでは、 使いかたを限定して アルミホイルを使用する ことがあります。 記載通りにお使いください。

● 鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れた まま、加熱しない

火花が出て本体を傷めたり、食品の発煙・ 発火の原因となります。

調理後の庫内やドアに水をかけない



●丸皿に衝撃を加えたり、急冷したり 使用中のドアにも水をかけない 割れるおそれがあります。

庫内が汚れた状態で加熱しない



| 庫内やドアに油・食品カス・煮汁を付け たままで放置したり、加熱したりしない 発火・発煙したり、さびることがあります。

お手入れ(5ページ)

高温部分に触らない

もの)などをご使用ください。



●加熱中や加熱後しばらくは、高温筒所 (ドア・キャビネット・庫内・排気口・付属 品・容器など)や排気口の蒸気に触れない やけどをすることがあります。 食品や付属品の出し入れは、ミトン(乾いた



●ラップをはずすときは、注意する 蒸気が一気に出て、やけどをすることがある のでゆっくりはずします。

必ず実施

調理以外に使わない カラ(食品なし)の状態でレンジ加熱しない



●過熱・異常動作して、発火することがあ ります。また、庫内を収納庫として使わ ないでください。

ドアを傷めない、物を挟まない



●庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を 挟んだまま使わない

電波漏れやドアのガラスが割れるおそれがあります。

● ドアやハンドルに無理な力を加えない また、4kg以上の物をのせない 本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原

庫内の食品が燃え出したときは、 ドアを開けない



ドアを開けると酸素が入り、勢いよく 燃えます。

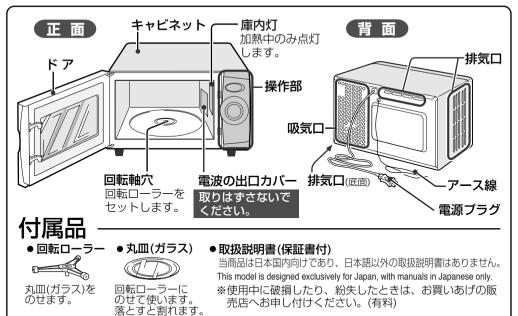
次の処置をしてください。

因になります。

- 1.ドアを閉めたまま、タイマーつまみを ②に戻す。 2.電源プラグを抜く。
- 3.本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
- 鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。
- そのまま使用せずに、必ず販売店に点検を依頼して ください。

- お願い ●テレビ、ラジオから3m以上離す。 雑音や画像が乱れる原因になります。
 - ●電子レンジの近くでは無線LAN機器の通信 性能が低下することがあります。 無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、 ご使用ください。

各部のなまえ・付属品/お手入れ



表面を傷めたり、故障をおこす原因になります)

汚れが取れにくい場合

庫内・ドアの内側

ぬれぶきんをのせ、しばらくたってから拭 いてください。

キャビネット・ドア

薄めた台所用合成洗剤(中性)を使い、あと は必ずかたく絞ったぬれぶきんで、洗剤分 を拭き取ってください。

吸気口・排気口

ほこりは、拭き取ってください。換気でき ずに故障のおそれがあります。

回転軸部分・電波の出口カバー

食品カスが付着したままで使用すると、焦げ たり火花が飛んだりします。 こまめにお手入れしましょう。

操作部

スプレー式の洗剤を直接かけたり、水分を多く 含んだ布で拭かないでください。 液が浸透し、故障の原因になります。

- お願い ●台所用合成洗剤(中性)以外やスプレー式洗剤は、使用しないでください。 (アルカリ性・弱アルカリ性・弱酸性・酸性の洗剤などやスプレー式洗剤は、操作部
 - シンナー、ベンジン、アルコール、オーブンクリーナー、クレンザー、換気扇洗剤、 **漂白剤、金属タワシは使用しないでください。**(塗装面を傷付けたり、はがしたり、 また腐食の原因になります)
 - ●市販の電子レンジ清掃剤(中性)をお使いになるときは、必ず説明書で指定された加 **熱時間をお守りください**。(加熱しすぎると発煙や故障のおそれがあります)

使える容器 使えない容器にご注意を

| | | 伏んない合品に C 注思を |
|-------|--|---|
| × | 使えません。 使えます。 | ※は、使えない理由、または使いかたによって使用できなし ことを記載しています。 |
| | 容器の種類 | レンジ (電波) |
| ガ | 耐熱性のある容器 | ※急熱・急冷すると割れることがあります。 |
| ガラス | 耐熱性のない容器 強化ガラス、カット グラス、クリスタル ガラスなど。 | カットのないもので、油や砂糖を使わない1~2分以内の加熱に使えます。 |
| プラスチッ | 耐熱性のある 容器 (耐熱温度140℃以上) | ※砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。 ※時間をかけすぎると変形や溶けることがあります。 ※本体は、耐熱性であっても、ふたは熱に弱いものがあるのでご注意ください。 |
| ナック | 発泡トレーな どの熱に弱い プラスチック 容器 (耐熱温度140℃未満) | ※溶けたり、燃えたりするので使えません。 スチロール、ポリエチレン、メラミン(幼児用食器など)、フェノール、ユリアなども、溶けたり焦げたりして使えません。 |
| 陶磁器· | 陶器 磁器 | ※急熱・急冷すると割れることがあります。 ※色絵やひび、金・銀箔、金・銀線、金・銀粉のある器は傷めたり、火花が出るため使えません。 |
| 漆器など | 漆器 竹製品 木 紙 | ※漆器は塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。 紙・木・竹製品も焦げたり燃えたりして使えません。●竹串、キッチンペーパー、天ぷら敷紙など、この取扱説明書に記載している使いかたであれば、使用できます。 |
| 金属 | アルミ ステンレス ホーローなど の金属容器 | ※火花が出て、本体を傷めるので、小さなアルミケース、金・銀箔のあるフィルムやテープ、あるいは針金の入ったビニールテープも使えません。 |
| | ラップ (耐熱温度140℃以上) | ※油分の多い料理は高温になり、溶けるため使えません。 |
| その他 | アルミホイル | ※火花が出るので使えませんが、この取扱説明書に記載している使いかたであれば、使用できます。 (酒のかん・解凍) |

特殊な形をした

お願いここに記載のない容器の使いかたについては、容器の製造メーカーにお問い合わせください。

※とくに注ぎ口の細長い容器などでレンジ加熱をする

しやすく、やけどの原因になります。

と、容器の細い部分が集中的に加熱されるため「突沸」

で使用前の準備電源の入れかた

まずはじめに

¶ 庫内の付属梱包品をすべて取り出す

ドア表面に、保護フィルムが貼ってある場合は、使用前にはがすと庫内が見やすくなります。 保護フィルムが貼ってあるかどうかがわからないときは、右図のように、隅にセロハンテープを貼り付けると簡単にはがせます。

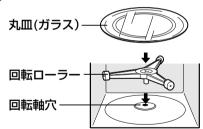
●ドア内側のシートは、絶対にはがさないでください。



2 回転ローラーを回転軸穴に差し込み 丸皿(ガラス)をのせ、ドアを閉める

丸皿が正しく、回転ローラーに セットされていないと、製品の 故障の原因となります。

●回転ローラー・丸皿(ガラス)は、 いつも庫内に入れてお使いくだ さい。

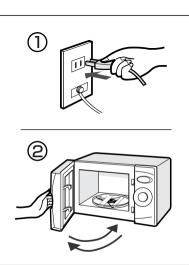


3 電源プラグを差し込み、 ドアを開閉する

- 「O」点灯。(電源が入ります)
- ※電源プラグを差し込むだけでは、 電源は入りません。

で使用前に一度ドアを開閉して からタイマーつまみで加熱時間 を合わせてください。

- 電源が入っている→「O」点灯
- 電源が切れている→「O」消灯



操作方法

お使いの前に 知っておいてください

タイマーつまみを回すときは

ドアを開閉してから、 3分以内に操作してください。

3分以上経過するとタイマーつまみを回しても加熱できません。(安全設計) ※ドアを再び開閉し、3分以内にタイマーつまみを回してください。

● 電源オートオフ機能 (省エネ設計)

ドアを閉めて約30分以上放置すると 自動的に電源が切れます。

※ドアが開いていると電源は切れません。

加熱中にドアを開けると加熱は停止し、加熱時間は「O」になります。(「O」点灯)加熱を追加する場合は、再び、ドアを閉めて、タイマーつまみを回して時間を合わせてください。

加熱時間について

● 最大10分まで

0~ 1分まで … 20秒刻み 1~ 5分まで … 30秒刻み 5~10分まで … 1分刻み

解凍できる食品重量について

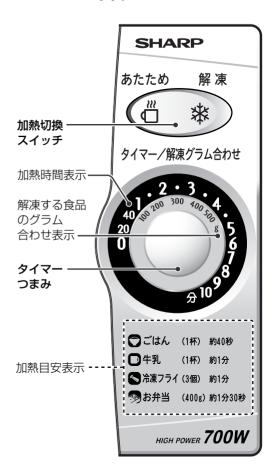
● 100~500gまで(100g単位)合わせる加熱時間は、1~5分が目安です。

庫内灯について

加熱中、点灯します。ドアを開けたり、 加熱が終了すると消灯します。

操作部

※機種により操作部のデザイン などが多少異なることがあり ます。



あたため

解凍

淮 備

食品を入れてドアを 閉める



丸皿の中央に置きます。

進 備

食品を入れてドアを 閉める



丸皿の中央に置きます。

「あたため」をあたため 解凍 押す 押す

「解凍」をあたため 押す



- 加熱時間を合わせる
 - 例 40秒のとき (40秒まで点灯させる)

タイマー/解凍グラム合わせ



- 食品のグラム表示を目安に 加熱時間を合わせる
 - 例 200gのとき (200gのところまで点灯させる)



加熱

タイマー表示の点滅が、残り時間を示します。

食品を取り出す

加熱早見表

を注意 加熱しすぎると発煙・発火します

あんまん・まんじゅう… 「あん」は、高温になりやすく、発煙します。

根菜類「さつまいも」など…水分が少なくなり発煙・発火することがあります。

乾燥したもの・水分の少ないもの… 発煙・発火することがあります。

飲み物… 取り出すときに突然沸騰してやけどをすることがあります。

「いか」などはじけやすいもの… はじけてやけどをすることがあります。

あたため 食品は、丸皿の中央に置きます。 ● の食品は、ラップをします。

| | CICOJ RIDIO | 、八皿の十八に直とより。 | | の民間は、ファフをしなす。 | |
|-----|------------------|--------------|--------|---|--|
| | 食品名 | 分 量 | 目安時間 | コッとポイント (mL=cc) | |
| | ごはん | 1杯 (150g) | 約40秒 | かためのときは、霧吹きなどで水をかける。 | |
| | ハンバーグ | 1個 (90g) | 約40秒 | _ | |
| | 焼きとり | 6本 (150g) | 約40秒 | 照りを出すため、先にたれをぬる。 | |
| | 天ぷら・フライ | 1人分(200g) | 約1分 | キッチンペーパーや天ぷら敷紙に重ならな いように並べる。 | |
| | で注意 | | | ※いかは、はじけるので控えめに加熱します。 | |
| | 焼きそば スパゲッテイ | 1人分(200g) | 約1分 | パサついているときは、サラダ油かバター を少し混ぜる。加熱後、かき混ぜる。 | |
| 室温も | お弁当 | 1人分(400g) | 約1分30秒 | しょう油などの入った容器・丸ごとのゆで 卵・アルミケースなどは、取り出してから加熱 する。(破裂や発煙・発火のおそれあり) 中身によって出来上がり具合が異なるため、 様子を見ながら加熱する。 | |
| စ | おにぎり | 1個 (80g) | 約20秒 | | |
| 冷蔵 | まんじゅう | 1個 (65g) | 約20秒 | あんが熱くなるので控えめに加熱する。 | |
| しめの | 肉まん・ あんまん ご注意 | 1個 (110g) | 約40秒 | 底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、 1個ずつ ゆとりをもたせてラップに包む 。 | |
| | みそ汁 | 1杯 (150g) | 約40秒 | | |
| | 煮もの | 1人分(200g) | 約1分30秒 | | |
| | カレー・ シチュー | 1人分(200g) | 約1分30秒 | 加熱後、かき混ぜる。 | |
| | どんぶりもの | 1わん(350g) | 約2分 | 様子を見ながら加熱する。 | |
| | 牛乳(冷蔵) | 1杯 (200mL) | 約1分 | 加熱前、加熱後も必ずかき混ぜる。 | |
| | お酒(常温) | 1本 (180mL) | 約40秒 | かまがは、 がまがな つぞっていてはたる。 | |
| | 茶わん蒸しの あたため | 1個 | 20~40秒 | 様子を見ながら加熱する。 | |
| | ロールパンの あたため | 2個 (80g) | 約20秒 | 時間がたつと固くなるので、食べる直前に 加熱します。 | |

記載の加熱時間は、月安時間として参考にしてください。

分量が2倍になると加熱時間は、2倍弱程度ですが、食品の種類・加熱前の温度などにより 仕上がりが異なります。様子を見ながら加熱してください。

ラップをするもの

煮もの、蒸しもの、汁もの、調理済冷凍食品全般など**しっとり仕上げたい場合** ※ラップは少し**ゆとりをもたせて**かぶせます。

「ラップをしないもの)

ではんもの、揚げもの、焼きもの、炒めものなど水分を飛ばしぎみにしたい場合

あたため 食品は、丸皿の中央に置きます。 ● の食品は、ラップをします。

| | 食品名 | 分 量 | 目安時間 | コッとポイント (mL=cc) |
|------|---------------|-----------|--------------|---|
| | フライ | 3個 (75g) | 約1分30秒 | 皿に並べる。 |
| | ごはん | 1人分(150g) | 約1分30秒 | — |
| | ハンバーグ | 1個 (90g) | 約1分30秒 | 加熱後、ラップをしたまま2~3分蒸らす。 |
| | 焼きおにぎり | 1個 (80g) | 約1分 | |
| | まんじゅう ご注意 | 1個 (65g) | 20~40秒 | あんが熱くなるので控えめに加熱する。 |
| 冷凍 | 肉まん・ あんまん | 1個 (110g) | 1分~ 1分30秒 | 底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、 1個ずつ ゆとりをもたせてラップに包む 。 |
| 体も の | ミックス ベジタブル | 100g | 約2分30秒 | 小さく切ったにんじんなどの少量加熱は、 火花が出ることがあります。100gより 少ない場合は、大きめの容器に野菜が入 るぐらいの水を入れ、ふたをして加熱し てください。 にんじん50g(水50mL)で約2分加熱。 |
| | 里いも・かぼちゃ | 500g | 約10分 | |
| | しゅうまい | 1袋 (230g) | 約4分 | 両面に水を振りかける。 |
| | ピラフ | 1人分(250g) | 約4分 | あらかじめ、ほぐしておく。 |

ゆで野菜

● の食品は、ラップをします。

| | 素材名 | 分 量 | 加熱時間 | コツとポイント |
|------|---------------------------|------|--------|--|
| 根 | じゃがいも さつまいも ご注意 | 150g | 約3分 | 1個を丸ごと加熱するときは、丸皿の中央を 避けて置く。 (12ページ) |
| 菜 | にんじん で注意 | 200g | 約6分 | 用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水 を加えておく。 |
| | だいこん ご注意 | 200g | 約4分 | 大きさをそろえる。 |
| 葉菜・花 | キャベツ・白菜 | 200g | 約2分30秒 | 太い芯はあらかじめ、そいでおく。 |
| | ほうれん草 | 200g | 約2分 | 葉と茎を交互に重ねてラップに包む。 (12ペーツ) |
| | カリフラワー ブロッコリー | 200g | 約2分30秒 | 小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク 抜きをする。 |
| 花果菜 | グリーン アスパラガス | 200g | 約2分30秒 | 根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でも んでおく。 |

使いかたのポイント 如熱のしすぎにならないように加熱 早見表をご覧ください。(10~11 <~*)

・設付き卵やゆで卵を加熱すると爆発し、危険です。 衝撃でドアが聞いたり、丸皿が割れることがあります。(3ページ)

ごはん・おかずなどのあたため

- 容器や皿に入れて加熱します。
- **量が多いときは2つに分けます**。より上手に仕上がります。



●はじけやすい食材の入った食品(い)かなど)は、様子を見ながら加熱してください。

飲み物のあたため

- ふたやラップは、しません。
- ●容器は、基準分量を入れて8分目ぐらいになるものを使います。
- 加熱前、加熱後も必ずかき混ぜます。

とっくりのとき…くびれているところより酒の表面が 上にくるときは、アルミホイルを巻きます。

コップのとき……広口の器に入れます。

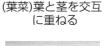


ゆで野菜

- ●容器や皿にのせ、必ずラップか、ふたをして中央に置きます。
- ●量が多いとき(300g以上)は同量ずつ2つに分けます。
- 水気を残して加熱します。食品の乾燥や脱水を防ぎます。
- アクの強い野菜は、加熱前や後にアク抜きをします。
- ●材料の大きさはそろえます。

(根菜) 丸ごと加熱 ※いも類は中央を 避けて並べます。















解凍

- ◆冷凍保存の際に包んであったラップを広げて中央に置きます。
- ●一度に解凍できる分量は100~500gまで。
- ●食品は同じ種類・大きさにそろえます。
- ●解凍する直前まで、冷凍室に入れておいた食品を使います。 溶けかけているときは、様子を見ながら解凍します。
- 変色や煮えを防ぐために、身の細い部分や薄い部分には、アルミホイルを巻きます。 庫内壁面やドアに触れないようにしてください。(火花が出て、本体を傷めたりします)



全注意 発泡トレーは、溶けたりするので使わないでください。また、バランなどの 飾りや敷物・調味料の小袋などといっしょに加熱しないでください。



保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 出張修理

- **┫「故障かな?**」<u>(15ペ-シ</u>) を調べて ください。
- **2** それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。
- **3** お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。
 - ・品名:電子レンジ・形名:(本書の表紙に記載の形名) ・お買いあげ日(年月日) ・故障の状態(具体的に) ・ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください) ・お名前 ・雲話番号 ・ご訪問希望日
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。 また、アフターサービスもできません。

保証書(一体)

● 保証期間…お買いあげの日から1年間です。 ただし、マグネトロンのみ2年間です。 保証期間中でも有料になることがあります ので、保証書をよくお読みください。 ※一般家庭用以外(例えば、業務用、車両・ 船舶への搭載)に使用された場合の故障 ・損傷など有料です。

保証期間中

●修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

● 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は電子レンジの補修用性能部品を製品の製造打切後、8年保有しています。
- ●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

| 技術料 | 故障した製品を正常に修復するための 料金です。 |
|-----|----------------------------|
| 部品代 | 修理に使用した部品代金です。 |
| 出張料 | 製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。 |

便利メモ

お客様へ…お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

| お買いあげ日 | | | | 販売店 | 名 | |
|--------|---|---|-----|-----|---|--|
| | | | | | | |
| 年 | 月 | 日 | 電話(|) | _ | |

転居されるときは、お買いあげの販売店にご相談ください。

転居前と電源周波数が異なる場合には、下記部品の取り換えが 必要です。販売店にご相談ください。

取り換えが必要な部品 ・高圧コンデンサー・高圧トランス 取り換えにともなう費用 ・保証期間内は下記の通りです。

部品代 取り換え工料(および出張料) 無料(旧部品は引き換えとします) 費用については販売店にご相談ください。

• 保証期間外の費用については販売店にご相談ください。



お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」および、万一、製品による事故が発生した 場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。

電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。

FAX送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容ので記入をお願いいたします。

■よくあるご質問などはパソコンから検索できます。▶▶▶



お問い合わせ

http://www.sharp.co.ip/support/





使いかたや修理のご相談

【お客様相談センター】 0120 - 078 - 178 携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間 ●月曜~土曜:9:00~18:00 ●日曜·祝日: 9:00~17:00 ■IP電話などでフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

| 電話 | ファックス |
|------------------|------------------|
| 06 - 6792 - 1582 | 06 - 6792 - 5993 |

〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72

(年末年始を除く)



「修理品引き取りサービス」のご案内

「修理品引き取りサービス」とは、電話で修理依頼いただきますと、当社指定の運送業者がお客様のご都合の良い日時に で自宅まで訪問してお預かりし、弊社で修理完了後、で自宅までお届けに伺うサービスです。

ご利用料金

※サービスエリア:日本国内地域。ただし、沖縄県全域(離島を含む)および鹿児島県奄美市・大島郡を除く。

| 運送費 | | | | |
|-----------------|---------------------|--|--|--|
| 保証期間内 | 無料 | | | |
| 保証期間外 | 1,000円+梱包資材費+代引き手数料 | | | |
| ※梱匀料を含む往復料金(税別) | | | | |

■修理料金

保証期間内 無料(保証書記載の「保証規定」に進じます) 有料(修理内容により異なります)

※保証期間内でも有料になる場合があります。詳しくは保証書をご確認ください

お由し込み

【お客様相談センター】(0120-078-178) にお電話でお申し込みください。

お引き取り



当社指定の運送業者がお引き取りに伺います。

- ■お引き取りの時間は、下記時間帯よりお選びいただくことができます。
 - 午前中
- ■お引き取り日は、ご依頼日の翌日以降となります。
- ■18:00~21:00の時間帯は、土、日、祝日を除きます。
- ■交通事情などの理由によりご指定の時間にお伺いできない場合がございます。
- ※離島の場合は、船便等のスケジュールにより、ご訪問できる日時が変動します。
- ※修理品は当社指定の運送業者が梱包箱を持参してお伺いし、梱包させていただきます。

修理・お届け



修理完了後、シャープエンジニアリング(株)よりご連絡いたします。

- ■ご連絡時にサービス料金(修理料金+利用料)と発送日をご連絡いたします。
- ■当社指定の運送業者が修理完了品を、お届けに伺います。
- ■サービス料金(修理料+利用料)を指定運送業者に、現金でお支払いください。
- ※離島の場合は、船便等のスケジュールにより、ご訪問できる日時が変動します。

故障かな?

修理を依頼される前に もう一度お調べください

| | こんな場合 | 故障ではありません |
|--------|---|---|
| 音について | 加熱中にファンの音「ブーン」 が大きくなったり、小さくな ったりする。 また、加熱中にカチッと音が する。 | ▶ ● 加熱をコントロールしているためです。 |
| 動作について | 動作しない | ドアを閉めて、3分間放置するとタイマーつまみを回しても受け付けません。ドアを再び開閉し、3分以内にタイマーつまみを回してください。(安全設計) (8 ページ) (電源は、ドアを閉めて約30分以上放置すると自動的に切れます) (電源オートオフ機能(省エネ設計) (8 ページ) 電源プラグが抜けていませんか? ドアは、きちんとしまっていますか? |
| | 加熱中、ドアの下部に水滴 が付いたり、落ちるときが ある。 | ● 食品から出た水分が水蒸気となり、ドアに付着したもので、心配ありません。ふきんで拭き取ってください。 |
| | 火花が出る | ●金・銀模様のある容器を使用していませんか?●庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れていませんか?●食品カスなどが付着していませんか? |
| | 加熱中に電源がすぐ切れる (ブレーカーが切れる) | ● 電気の容量を超えていませんか? 販売店にご相談ください。 ② ~→) |
| | 丸皿(ガラス)が回転 しない | ●丸皿(ガラス)・回転ローラーは正しくセットされていますか? ●食器や容器が庫内壁面に触れていませんか? |
| | 丸皿(ガラス)が左右に 回転する | ● 調理開始のタイミングにより、右または、左に回転します。 故障ではありません。 |
| | 食品があたたまりにくい | ● 食品が金属容器·アルミホイルなどでおおわれていませんか? |



長期で使用の場合は商品の点検を! こんな症状はありませんか?

- ●電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- ●自動的に切れないときがある。
- コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や 振動がする。ドアに著しいガタがある。
- ●触れると電気を感じる。
- ●ドアや庫内に著しい変形がある。
- ◆その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

■よくあるご質問などはパソコンから検索できます。



お問い合わせ

http://www.sharp.co.jp/support/

使いかたや修理のご相談

(年末年始を除く)

受付時間 ●月曜~土曜: 9:00~18:00 ●日曜·祝日: 9:00~17:00

理品引き取りサービス」のご案内

「修理品引き取りサービス」とは、電話で修理依頼いただきますと、当社指定 の運送業者がお客様のご都合の良い日時にご自宅まで訪問してお預かりし、 弊社で修理完了後、ご自宅までお届けに伺うサービスです。

お申し込み

※IP電話からのお申し込みや「修理品引き取りサービス」の確認事項などは、取扱説明書14ページをご覧ください。

社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号 健康・環境システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号



Printed in Thailand TCADCA966WRRZ 08F- (TH)(1)